vinetur

यूरोपीय संघ ने Tierra del Vino de Zamora के वाइन नियमों में बड़े संशोधन को मंजूरी दी

संशोधन अम्लता सीमा बढ़ाता है, सफेद, clarete, rosé वाइनों के लिए परिपक्वता की अनुमति देता है, और अंगूर, उपज व लेबलिंग नियमों में ढील देता है।

बुधवार, 23 सितंबर 2026



यूरोपीय संघ ने बुधवार को स्पेन की संरक्षित उत्पत्ति पदनाम Tierra del Vino de Zamora की उत्पाद विनिर्देशिका में एक अनुमोदित संशोधन प्रकाशित किया, जिसमें वाइन की संरचना, परिपक्वता, अंगूर प्रबंधन, उत्पादन उपज और लेबलिंग से जुड़े बदलाव शामिल हैं।

यह सूचना यूरोपीय संघ के आधिकारिक जर्नल में आयोग प्रत्यायोजित विनियमन (EU) 2025/27 के अनुच्छेद 5(4) के तहत अनुमोदित मानक संशोधन के संचार के रूप में प्रकाशित हुई। संशोधन की सूचना स्पेन के कृषि, मत्स्य और खाद्य मंत्रालय ने अपने खाद्य महानिदेशालय और खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण एवं कृषि-खाद्य प्रयोगशालाओं के उप-महानिदेशालय के माध्यम से दी।

प्रकाशन के अनुसार, स्पेनिश प्राधिकरण इन बदलावों को संघ-स्तरीय संशोधनों के बजाय मानक संशोधन मानता है, क्योंकि वे पदनाम का नाम, उत्पाद श्रेणी या नाम के उपयोग को नहीं बदलते, भौगोलिक क्षेत्र के साथ संबंध को कमजोर नहीं करते, और कोई अतिरिक्त विपणन प्रतिबंध नहीं जोड़ते।

मुख्य बदलावों में से एक वाइनों में अनुमत अधिकतम वाष्पशील अम्लता को बढ़ाता है। सफेद वाइनों के लिए सीमा 0.60 ग्राम प्रति लीटर एसिटिक अम्ल से बढ़ाकर 0.80 ग्राम प्रति लीटर कर दी गई है। clarete, rosé और लाल वाइनों के लिए अधिकतम सीमा 0.70 ग्राम प्रति लीटर से बढ़ाकर 0.80 ग्राम प्रति लीटर कर दी गई है। पाठ के अनुसार, यह परिवर्तन विनिर्देश को कुछ बाजार रुझानों के अनुरूप बनाने के लिए है, जिनके लिए ऐसे उत्पादों की आवश्यकता थी जिन पर पहले की सीमाएँ बहुत कठोर थीं।

संशोधन बैरल में किण्वित या परिपक्व सफेद, clarete और rosé वाइनों के लिए वाष्पशील अम्लता का एक विशिष्ट नियम भी जोड़ता है। यह सीमा 10% अल्कोहल बाय वॉल्यूम तक 0.80 ग्राम प्रति लीटर निर्धारित की गई है, और 10% अल्कोहल बाय वॉल्यूम से ऊपर हर डिग्री के लिए 0.06 ग्राम प्रति लीटर अतिरिक्त है। अब तक, विनिर्देश में ऐसी कोई सीमा शामिल नहीं थी, क्योंकि उन श्रेणियों को बैरल में किण्वित या परिपक्व करने की अनुमति नहीं थी। लाल वाइनों के लिए, परिपक्व वाइनों की पिछली सीमा भी बढ़ाकर 10% अल्कोहल बाय वॉल्यूम तक 0.80 ग्राम प्रति लीटर कर दी गई है, और अब यह नियम बैरल में किण्वित लाल वाइनों पर भी लागू होता है।

प्रकाशन के अनुसार, संरक्षित वाइनों की ऑर्गेनोलेप्टिक विशेषताओं को अद्यतन किया गया है, ताकि उन्हें वस्तुनिष्ठ वर्णनों से जोड़ा जा सके, जिनका मूल्यांकन UNE-EN-ISO 17025 मानक के तहत संचालित एक स्वाद-परीक्षण पैनल द्वारा किया जा सके। इसमें कहा गया है कि यह आवश्यक था, क्योंकि सफेद, rosé और clarete वाइन अब बैरल में किण्वित या परिपक्व भी की जा सकती हैं, जिससे उन शैलियों के लिए नए संवेदी वर्णकों की आवश्यकता हुई।

संशोधन विनिर्देश से रोपण घनत्व की एक आवश्यकता हटाता है। यह कटाई के समय अंगूर किस्मों को अलग रखने के नियम में भी बदलाव करता है। हर मामले में प्रत्येक किस्म की अलग कटाई की अनिवार्यता के बजाय, नया शब्दांकन कहता है कि जहां आवश्यक हो, अलग कटाई की जाएगी ताकि प्रति हेक्टेयर अधिकतम उपज की पुष्टि की जा सके या यह सुनिश्चित किया जा सके कि प्रत्येक वाइन में उपयोग की गई अंगूर किस्मों की सही पहचान हो। पाठ के अनुसार, इसका उद्देश्य उन स्थितियों में नियंत्रण बनाए रखना है जहां पता-योग्यता या उपज की पुष्टि कठिन हो सकती है।

वाइनरी में, विनिर्देश को निष्कर्षण उपज की अवधारणा को स्पष्ट करने के लिए समायोजित किया गया है। साथ ही, यह कंक्रीट टैंकों के उपयोग पर प्रतिबंध हटाता है। प्रकाशन कहता है कि वर्तमान उत्पादन तकनीकों ने कंक्रीट या समान पात्रों के उपयोग में तकनीकी लाभ दिखाए हैं और ये वाइनों को ऐसे ऑर्गेनोलेप्टिक सूक्ष्म-स्वर दे सकते हैं जिन्हें उपभोक्ता प्राकृतिक और परंपरा के अनुरूप मानते हैं। यह भी नोट करता है कि खाद्य-ग्रेड एपॉक्सी रेज़िन या समान सामग्रियों से कंक्रीट टैंकों को कोट करने से उन टैंकों की छिद्रता से जुड़ी प्राकृतिक सूक्ष्म-ऑक्सीकरण प्रक्रिया अवरुद्ध हो जाएगी। फिर भी, मूल नियम यही रहता है कि टैंक और कंटेनर वाइन को दूषित नहीं करने चाहिए।

संशोधन का एक और महत्वपूर्ण हिस्सा अंगूर किस्मों को “मुख्य” या “अधिकृत” के रूप में वर्गीकृत करने को हटाता है। इस वर्गीकरण से जुड़े उत्पादन प्रतिबंध भी हटा दिए गए हैं। नए शब्दांकन के तहत, सफेद वाइन विनिर्देश में सूचीबद्ध किसी भी सफेद किस्म से बनाई जा सकती हैं, बजाय इसके कि कम से कम 60% अंगूर मुख्य सफेद किस्मों से आने चाहिए। clarete, rosé और लाल वाइनों के लिए, नए नियमों के अनुसार उपयोग किए गए अंगूरों में क्रमशः कम से कम 30%, 60% और 75% लाल किस्में होनी चाहिए, जो Tempranillo के निर्दिष्ट हिस्सों से जुड़े पहले के प्रावधानों की जगह लेते हैं।

इसी बदलाव के हिस्से के रूप में, सफेद, clarete और rosé वाइनों को परिपक्व करने का विकल्प औपचारिक रूप से शामिल किया गया है, जिससे एक ऐसी प्रथा का विस्तार हुआ है जो पहले से ही लाल वाइनों के लिए संभव थी। संशोधन विनिर्देश में अंगूर की एक किस्म के नाम को भी ठीक करता है।

पाठ निष्कर्षण उपज और उत्पादन उपज से संबंधित नियमों में भी संशोधन करता है। इसमें कहा गया है कि अधिकतम निष्कर्षण उपज अब केवल 70 से 74 लीटर वाइन प्रति 100 किलोग्राम अंगूर की सीमा के भीतर, और 2 अंकों से अधिक नहीं, समायोजित की जा सकती है। पहले के शब्दांकन के तहत, निष्कर्षण उपज में तब संशोधन किया जा सकता था,

बशर्ते वह कटे हुए अंगूरों के 100 किलोग्राम पर 74 लीटर से अधिक न हो। नया संशोधन उत्पादन की अधिकतम सीमाओं को किलोग्राम प्रति हेक्टेयर में 15% तक घटाने की भी अनुमति देता है। पहले, विनिर्देश केवल 15% तक वृद्धि की अनुमति देता था।

प्रकाशन कहता है कि सीमांकित भौगोलिक क्षेत्र के भीतर बोतलबंदी या, जहाँ प्रासंगिक हो, पैकेजिंग संबंधी शब्दों को बिना उस नियम के सार को बदले स्पष्ट किया गया है। यह उन सूचनाओं को भी निर्दिष्ट करता है जो वर्तमान कानून के अनुपालन के लिए लेबल पर होनी चाहिए। अनुमोदित पाठ Crianza, Reserva और Gran Reserva जैसे परिपक्वता शब्दों के उपयोग से जुड़ी लेबलिंग शर्तों को 1 नव. की संदर्भ तिथि के साथ अद्यतन करता है, और Vino de Pueblo उल्लेख के उपयोग को भी संबोधित करता है।

संरक्षित वाइनों के साथ काम करने वाली वाइनरियों और अन्य पेय व्यवसायों के लिए, इन बदलावों के कानूनी शब्दों से कहीं आगे व्यावहारिक प्रभाव हो सकते हैं। Tierra del Vino de Zamora पदनाम का उपयोग करने वाले उत्पादकों को प्रयोगशाला नियंत्रण, सेलर प्रथाएँ, कटाई प्रोटोकॉल, पता-योग्यता प्रणालियाँ और लेबल अनुमोदन की समीक्षा करनी पड़ सकती है। व्यापक परिपक्वता नियम वाइनरियों को बाजार के लिए सफेद, clarete और rosé शैलियाँ विकसित करने के लिए अधिक गुंजाइश दे सकते हैं, जबकि संशोधित विश्लेषणात्मक सीमाएँ और लेबलिंग प्रावधान PDO के तहत बेची जाने वाली वाइन के लिए अनुपालन और स्टॉक प्रबंधन में अद्यतन की आवश्यकता पैदा कर सकते हैं।

सूचना यह भी कहती है कि कुछ शब्द परिवर्तन केवल संशोधित या निरस्त कानूनों के संदर्भ हटाने और उनकी जगह अधिक सामान्य शब्दावली लाने के लिए किए गए, ताकि कार्यान्वयन नियमों के अद्यतन होने पर हर बार विनिर्देश को बदलने की जरूरत न पड़े। उत्पाद और भौगोलिक क्षेत्र के बीच संबंध का वर्णन करने वाले खंड में, मानव कारकों पर शब्दांकन को भी मुख्य-और-अधिकृत किस्म वर्गीकरण को हटाने तथा अंगूरबाग क्षेत्र और संवेदी शब्दावली संबंधी जानकारी को सही करने के लिए अद्यतन किया गया। प्रकाशन के अनुसार, इन संपादनों से उत्पाद और उसके मूल के बीच कारणात्मक संबंध नहीं बदलता।